

六盘水点燃冰雪激情

■ 王晋军

不是大约在冬季,就是在冬季,赏雪玩雪成为冬季旅游的重要休闲方式。但是赏雪玩雪“玩赏”到贵州六盘水,这是我始料未及的事儿。来访六盘水,才切身感受到这个“中国凉都”的美妙之所在。过去,冬季一直是六盘水旅游发展的瓶颈,让“季节性旅游”转变成“四季游”,是六盘水几经审时度势后的前瞻决策:全力打造冰雪旅游产业、打造高山滑雪度假品牌,通过挖掘和延展冬季旅游产品,进一步促进了旅游产业的效应释放,让短板变长板。由于地理特征独特,冬季的六盘水有着梦幻般的冰雪世界,贵州人不出省,南方人不远足,北方人“尝新鲜”,就可以在六盘水点燃冰雪旅游的激情之火,让冰雪运动成为最火爆的旅游项目,冰雪运动让六盘水热“雪”沸腾起来。

六盘水被誉为中国凉都避暑胜地,位于贵州西部乌蒙山区,旅游资源丰富。境内瀑布、溶洞、森林、峡谷、湖泊、温泉,比比皆是;山奇、水灵、谷美、石秀,处处成景,是名副其实的山水公园城市。作为国家低纬度、高海拔冰雪运动“南展西扩东进”战略的优选之地,六盘水利用得天独厚的资源禀赋,先后建起了世界上纬度最低、规模最大的高山滑雪场,游客在此可以体验雪地摩托、雪中气垫、雪上飞碟、青少年滑雪体验、滑雪比赛、浪漫冰雪、雪上亲子游等冰雪活动。这些都对国家低纬度、高海拔冰雪运动发展起到启示与助推作用,同时也为活动举办地带来了良好的经济效益和社会效益。

冰雪运动受自然环境和地理条件影响很大,六盘水老百姓对冰雪运动的喜爱丝毫不亚于北方。近年来,六盘水审时度势在主打夏季旅

游的同时,积极开发冬季旅游产品,打出高山滑雪度假牌,全力打造冰雪旅游产业,建成了首个高山滑雪场玉舍雪山滑雪场,从此,滑雪开始“滑”热六盘水的冬天,一举打破了这座城市冬季旅游的默默沉寂。很快,顺势而为的六盘水陆续建成梅花山国际滑雪场、盘州云海乐园滑雪场,形成日接待2万人次的滑雪旅游规模,成为中国南方的滑雪胜地,极大丰富了山地旅游的内容,填补了贵州冬季滑雪旅游产品空白,推动旅游经济持续快速发展。目前,六盘水的玉舍雪山滑雪场、梅花山国际滑雪场、盘州云海乐园滑雪场,每年可供60万人以上体验冰雪运动,滑雪场规模质量和管理服务均有很大提升。六盘水还围绕滑雪旅游,在各景区规划建设了一大批高端旅游商贸服务新区、旅游休闲度假村、星级酒店等。

那年那天,来自芬兰、意大利、法国、日本、中国的专家学者、滑雪运动员集聚凉都六盘水,共同掀起一轮雪域狂欢,共同创造了三个第一:第一次在我国南方举办世界性冰雪产业发展论坛,第一次在我国南方举办高山滑雪竞技体育赛事,第一次在南方举办区域性滑雪节。凉都六盘水迸发出的那份独特冰雪魅力,长久定格在了人们的记忆中……

冬季来六盘水滑雪,体验在雪地上风驰电掣般的惊险刺激,已逐渐成为滑雪爱好者心中对冬季旅游最美好的向往。滑雪,现在是六盘水发展冬季旅游经济的一张重要名片,助推冬季旅游经济不断升温。滑雪运动从默默无闻到冬季旅游的重要抓手,六盘水信心满满。适宜的温度,清新的空气,游客不忍忍受严寒挑战,穿上轻便滑雪服,便可玩起来。这种滑雪新业态,引来八方游客。六盘水滑雪场,空气中负氧离子含量高,是冬季休闲度假

的佳地。随着经济发展提速,使得六盘水与外界距离日益“缩短”,对大西南地区游客而言,贵州与到东北、西北滑雪有着无可比拟的交通优势。上海、浙江、湖南、云南、重庆、四川、广东等地游客乘高铁走高速可很快一窥六盘水滑雪场真容,尽享雪中乐趣。一位来自广州的游客获知六盘水滑雪场开业的消息后,正在贵阳旅游的他立即驱车赶来,成为今年首批玉舍国家森林公园滑雪场体验滑雪乐趣的游客之一。穿上滑雪靴,戴上滑雪板,他很快掌握了滑雪技巧,开始尽情释放冰雪运动的激情之火。

近年来,六盘水市委、市政府紧紧围绕国家旅游发展方向,依托“一雪”(高山低纬度滑雪)和“两口气”(凉爽天气、清洁空气),积极培育旅游新业态,促进旅游+融合发展,让滑雪成为冬季旅游特有的“标签”和“符号”。全市加快冬季旅游产品布局,提升支撑冬季旅游保障能力,做到强化冬季产品建设,把“冷资源”变为“热产品”;完善旅游配套设施建设,开通景区直通车专线,切实做好市中心城区冬季旅游旺季的运力保障,随时满足冬季游客冰雪运动出行需求。

如今,冰雪运动已成为六盘水的“白色经济引擎”。矫健的身影、艳丽的雪服,将梅花山国际滑雪场白色雪道打扮得五彩斑斓、宛如画卷,滑雪爱好者用激情诠释着冰雪运动的独特魅力。雪道上来回穿梭的雪友、冰面上全神贯注的滑冰运动员,孩子们有模有样地学着滑雪,雪友们尽享速度与激情地碰撞,初学者用身体与雪道“亲密接触”……滑雪系列活动一次次点燃游客冰雪运动的激情。

依托网络、报纸、微信等全方位、多角度的宣传手段,六盘水不仅有效地促进了冰雪运动的推广,擦亮冰雪旅游品牌形象,更为六盘

水放大“冰雪经济”找到有利突破口。广大游客在享受冰雪运动带来的独特魅力的同时,也让与冰雪运动有关的经营者的腰包鼓起来,如今,六盘水冬季旅游经济做得风生水起,昔日闭塞山村正式开启了“冰雪致富梦”模式。

坐落在梅花山的高炉村属于六盘水深山区,过去全村206户村民均以务农为主,现在他们美了,一脸骄傲地宣称:“造雪就是造银子啊。”“雪板滑一下,就等于刷一次卡。”在村民们看来,冬天是上天赐予高炉村的最好礼物:天越冷,滑雪的人越多,滑雪场、生态餐厅的生意就越火爆,到年底每家分红的就越高。可以说,冰雪旅游助力高炉村的发展,推荐着村民们实现了过去想也不敢想的冰雪致富梦。玉舍雪山滑雪场、盘州云海乐园滑雪场周边的村寨也同样受益于“冰雪”,民俗旅游正红红火火开展起来。

六盘水以冰雪运动为引领,建设冰雪旅游度假区,有力支撑了我国大众冰雪运动项目北雪南扩西移战略,持续推动旅游经济实现稳增长。游客们表示:“冬天来了,想来体验一下滑雪到底是什么感受,这里的服务到位,教练教得认真,感觉很棒。”还有从长春过来的游客说:“在梅花山滑雪,真正感受到了与北方滑雪的不同!”一位当地游客则表示:“以前节假日带孩子出去玩,要跑很远,现在钟山区酷玩的地方多了,随时可以来,市民的幸福感大大提升了!”

凭借冰与雪,六盘水又一个全新的对外展示形象、对内提气鼓劲的旅游新平台已经搭就并运转自如,以这个平台为新起点,作为转型发展期的六盘水正在以新的活力、新的自信、新的步伐走向全国,走向世界,走向全面发展新时代的新高地。

■ 星北斗

硝烟已经散尽
历史并不遥远
烈士的音容尤在眼前
英雄的呐喊萦绕耳畔
镣铐,可以捆住你们的手脚
但捆不住你们的理想
酷刑,可以撕裂你们的躯体
但折断不了你们的信仰
囚笼,可以限制你们的自由
但阻挡不了浩浩汤汤的革命洪流

从来没有岁月静好
因为一直有人负重前行
家国安宁从来不是自然而就
因为一直有人默默守候
幸福安享也从来不是理所当然
因为一直有人在无私奉献

朗朗乾坤

■ 李友华

梅,以其清雅脱俗、孤傲高洁的品质,受到过无数文人雅士的钟爱和赞赏。从古至今,吟梅颂梅的诗词也无以数计。

“琼枝只在瑶台,谁向江南处处栽。雪满山中高士卧,月明林下美人来……”高启将梅与雪比作匹配的高雅美人。在诗人的眼里,梅花是脱俗的仙骨,不屑在尘埃之中生长,应是远离世俗的烦恼,栖居到大雪铺满的深山,这才是她的愿望。常人说到梅花,总不免提到“傲霜斗雪”,其实,梅花何曾逞勇好斗?满山雪中,它们稳稳地酣卧,“凌寒独自开”,从未把大雪放在心上。

梅花是陆游平生最爱的花。“闻道梅花圻晓风,雪堆遍满四山中。何方可化身千亿,一树梅花一放翁。”一个“化”字,让诗人的想象腾飞而起,直抒胸臆。那一树怒放的梅花,燃烧着诗人从未冷却过的爱国热情,“零落成泥碾作尘,只有香如故。”是诗人一身的写照。梅花曲折的命运,如同他坎坷仕途的剪影,失意的诗人更懂梅花的高洁:哪怕“零落成泥”,也留存淡淡的

息烽不灭

——参观息烽集中营革命纪念馆有感

一个苦难的民族
已凤凰涅槃
苍天之下
一个强大的祖国
正冉冉升起
这美丽中国
乃尔创建
这盛世中华
如尔所愿

脚下
你们倒下的地方
繁花似锦
生态盎然
你们血染的红旗更加鲜艳
东方
复兴的大道上
我们阔步向前
凯歌声中
永远
有你们的和声相伴

咏梅

幽香; 哪怕碾作尘土, 终也忘不了翩然离去的背影。

“风雨送春归, 飞雪迎春到。已是悬崖百丈冰, 犹有花枝俏。俏也不争春, 只把春来报。待到山花烂漫时, 她在丛中笑。”这是毛泽东在品读陆游的《卜算子·咏梅》后, 反其意写的一首词。

这是一首堪称运用逆向思维写作的典范。陆游词中的“梅”太孤寂了, 生长在“驿外断桥边”, 在凄风苦雨中支撑, 而毛泽东笔下的“梅花”与飞雪为伍, 在“悬崖百丈冰”时, 傲霜斗雪成长, 在春天即将到来时绽放, 自豪, 乐观。陆游笔下的“梅花”“无意苦争春”, 而毛泽东笔下的“梅花”“只把春来报”, 要把春光迎到人间, 无私奉献。作者将梅花的自然美与人的德、善、美有机地融为一体。

在这洁白的梅花面前, 在这片素洁的世界里, 在风中静静地欣赏雪与花的共舞, 你会自然感叹雪的高洁、花的坚强。“梅须逊雪三分白, 雪却输梅一段香。”这样的诗句你也会自然想起。“竹疏篱衬密, 梅度雪添粉。”在诗人的眼里, 那又该是一番怎样的诗情画意。

山里的年糕

■ 罗安圣

当寒风一阵紧似一阵, 屋檐上的冰挂一根比一根粗, 山上的楠竹一棵比一棵弯时, 大山人家的年关便近了。

每到年关, 没有哪件事比打靶更重要了, “没有靶就不成年”。打靶, 可不是一家两家能完成的大事。往往得三四家一二十号人齐动手, 老人蒸糯米, 男人捶靶, 女人捉靶、捏靶, 紧锣密鼓, 井然有序, 天还没亮忙碌到掌灯时分才收摊, 帮忙的乡邻围炉就餐, 喝酒唱歌, 尽享年景, 这可是年前最隆重的聚会。费时越长, 费力越大, 年靶越多, 表示粮食越富足, 说明主人越能干, 是件很荣耀的事, 乡邻们是喜欢暗中攀比。

家乡的年靶分两种, 一是糯米靶, 纯白; 二是小米靶, 金黄。以往绝大部分是小米靶, 还要拌入适量靶草——一种可食用的一年生草本阔叶植物, 摘叶捣烂、洗涤、漂白、晒干, 拌入浸泡后的小米一起上甑蒸熟, 入槽捶烂, 又匀又圆, 恰像十五的满月。再延长保质期, 在粮食不够吃的年代, 这是再平常不过的了。

各地捶年靶的方式因俗而异。靶槽有长有短, 有木槽有石槽, 靶槌有哑铃长棒有字槌, 有对向拉槌有同向后卷槌。家乡的靶槽外观为长方体, 由整

草把子上, 等红蜡烛冷却后就可取下使用了。插满红蜡烛的草把子, 一个挨着一个地摆放在桌子上, 像一排排红得诱人的糖葫芦, 一屋子的喜庆。大叔诱人的话声一阵, 他将剩下的篾条削成篾丝, 作为做灯笼的骨架, 编制了一对硕大的瓜形灯笼, 用来挂在大门的两侧。带柄的手提灯笼是给孩子们做的, 一人一个, 在底座上插上蜡烛就可用了。糊灯笼的褶皱纸也是红色的, 这个细活要粘糊得匀称好看, 固然是由手巧的大娘去做。

几天忙碌下来, 老两口的腰有些酸酸的, 但是看着红红的春联、红红的蜡烛、红红的灯笼时, 心里是高浓度的甜蜜。总算一切都准备好了, 就等孩子们回家过年。刚歇下的大娘开始用手机拍照、录像, 大叔立即一脸肃然地示停: “你别发朋友圈和抖音哈。”“为啥?” 大娘满脸疑惑。大叔神秘兮兮地说: “提前发就漏信了, 要给孩子们一个惊喜。”

屋里炉火正旺, 不时传来“噼噼啪啪”的声音, 就像一阵清脆的爆竹声, 正在春天的路上响起。

灯火可亲

■ 胡启浦

瓦房上的积雪已开始融化, 雪水顺着屋檐滴落下来, 在院子里溅起朵朵水花, 一朵刚散去, 另一朵又溅起。天气日渐转暖, 院边的腊梅与菊花争相吐艳, 都想为新年的到来再添热闹。

大叔拿上一把竹枝捆成的扫帚, 清扫着院子里的雪水, 窸窣有韵的声音如春日的溪流般悦耳。大叔进屋了, 手里握着一把香葱, 是在院边自家地里扯的, 黑黑的泥土还不舍地粘在须状的根上。大娘接过去香葱转身拧开水龙头冲洗干净, 随着一段轻快的节奏声响起, 一排葱花惬意地卧在了菜板上。

孩子们在贵阳和遵义工作, 今年都要回老家过年。虽然孩子们多次打来电话说, 超市里什么年货都有, 到时候带回来, 家里就不用操心准备了。但是老两口总觉得不备点啥, 心里就不踏实, 年味就淡了许多。刚刚吃过午饭, 大娘还没有收拾利落, 大叔就在堂屋里喊。大娘掀起围裙的一角, 边擦手边往堂屋走去。堂屋里大叔早在一张方

桌上摆好毛笔、墨汁, 折好的红纸也在桌面上铺开。大娘心领神会地走到桌边, 双手按住红纸上端的两角, 大叔胸有成竹地提起毛笔、饱蘸浓墨, 不一会儿, 一副副流畅的行体春联铺满了堂屋。看上去红红的一地, 正是喜庆盈门的满堂红满堂彩。

大叔捡起最长的一副: “春临盛世万民欢, 虎跃神州千业旺。”打算贴在大门的两侧。大娘抬来一盆面粉熬制的浆糊, 大叔一步跨上塑料凳, 用刷子蘸上黏稠的浆糊刷在大门两侧的木板上。大娘大睁着眼睛, 不停地叮嘱着要站稳, 大叔细心地顺着门板的边沿对缝、抚平, 直到把春联粘贴妥当。一个时辰过后, 正房和厢房的柱子上, 都贴上了红红的春联。老两口站在院中, 看着满房子的红色, 仔细检查一遍后, 才满意地回到屋里。

大娘手巧, 把写春联剩下的红纸拾起, 用来剪几幅窗花。一方红纸在手, 连续几个对折, 一会巧妙的裁剪, “喜鹊闹梅”“平安花开”的剪纸就完成了, 活灵活现之欲

出。大叔满意地看着窗花剪纸说: “今年是虎年, 得剪只老虎喽。”这个应该有, 大娘略略思虑后, 用铅笔在红纸上描了起来, 然后操上剪刀顺着线条剪开去。剪完后, 轻轻地拆开, 一只圆眼咧牙、尾翘纹深的老虎跃然眼前。

雪后天晴, 对面山顶上的积雪都化完了, 大山变得格外清新、精神。这场丰年前的瑞雪很大, 压折了好些竹子, 大叔得趁天气好, 在大年前制作些红蜡烛和几个灯笼。他拿来柴刀砍了几根竹子回来, 在院中将竹子一破两开, 熟练地削成篾条, 再将篾条剥成6寸来长后, 用柴刀反复刮去黄色的一层, 直到削成筷子粗细的竹签, 这是用来做蜡烛的。大娘找来线束做烛芯, 双手麻利地缠在竹签上端。一切就绪后, 大娘在火炉上把蜡块用高温融化后, 再将红色的颜料投入锅中, 搅匀后用铜瓢舀上沸腾的“红汤”往竹签上淋去, 反复浇淋10多次后, 一支支红得发亮的蜡烛便成型了。大叔接过还冒着热气的红蜡烛, 分别插在一个个准备好的

腊味烟火情

■ 王志毅

腊味浓了, 年味也就近了。于我而言, 年味不只藏在响脆的爆竹和绯红的春联中, 在贵州的老家, 它们藏在熏熏的横梁上, 藏在松烟味的气流中, 更藏在肥润的唇齿间。直到今天, 一家人在一起, 手把手接力, 把猪肉剁好、腌制、悬挂、熏烤的画面, 仍是萦绕在我家“最有味道”的记忆。

烟熏腊肉作为我家的一道年夜饭必备菜品, 是父亲的拿手菜之一。在他这位“熏肉好手”眼中, 熏腊肉代表的还是过年的仪式感。正宗的熏腊肉从腌制到熏烤都得全家人亲力亲为, 精工慢制的腊肉吃起来才有灵魂。也正因此, 我家的“腊肉工程”总是年末家人团聚时匆匆开始。在春节的诸多准备事项中“见缝插针”地进行。

集市上, 穿过熙熙攘攘的人群, 巷尾右手边的王叔猪肉摊是我

们采购腊肉原材料的老地方。王叔是我爸的老战友, 腊月杀猪时, 猪身上最好的那块肉, 王叔总是留给我爸。他家的土猪是吃玉米、红苕长大的, 比市面上别的猪肉质地更紧实弹嫩, 是做烟熏腊肉的不二选择。

好肉到手, 还需要懂它的人好好料理。剁肉切块的差事一般由刀功最好的父亲来。他总是面带微笑, 眼角眉梢都透着满足的安逸, 手下功夫却如“当代庖丁”般精准狠, 三下五除二, 就把肉块全给切成了肥瘦均匀的五花。这边肉刚剁好, 那边大扫除的二姐就借声过来, 把切好的猪五花放进一个大的不锈钢盆中, 再将盐、花椒、八角、白酒、姜汁等香料按家传秘方调配好, 均匀地撒在内全身, 反复揉搓按摩, 把香料一寸一寸揉进猪肉的肌理中。待香料充分渗入, 猪肉就变得更加红润, 便把肉放在一个大缸里, “闭关”5-7天。“闭关后”的猪肉已入味完全, 悬挂在横梁上风干后, 只待烟熏, 大哥和我

往往是这道工序的“监工”。燃起的松树枝上方飘出袅袅白烟, 熏料的香绕着横梁, 与高挂的肉块缠绵。王叔不时进灶房观察, 控制火候, 以防过旺的烟火将腊肉烧焦。熏烤个三五天, 烟熏腊肉便大功告成了。

刚熏好的腊肉看起来总是黑黢黢的, 还有一层厚厚的烟渍, 切开才能发现其别有洞天。不同于外表的焦黑, 也不同于鲜肉的粉红, 腊肉在盐和时间的作用下, 如明媚胭脂般滋生出一种嫣红的贵气, 肥肉不再是直愣愣的素白, 而是莹白通透, 附着晶莹的光泽。

成色不错的烟熏腊肉总在除夕时分登桌, 一家人围坐在餐桌上, 嗑着瓜子谈天说地。母亲将腊肉切成厚薄均匀的小块, 一部分放入大锅蒸煮, 一部分逼出油来, 加入冬笋、青椒一起翻炒, 腊肉的香味与笋片的香味交织, 在空气中弥漫开来, 把在餐桌围坐的我们的肚中馋虫都勾引而出。

终于, 腊肉上桌, 人们纷纷抄

起筷子, 伸向两盘饕餮美味。肥瘦相间的肉片软嫩顺滑, 带着松烟的香绕着横梁, 在嘴里淌着香化开, 再配一杯甜酒, 幸福感便在心头蔓延开来。热腾腾的白气缭绕在大家的脸上, 熏腊肉的香味熏醉了一屋人, 酒酣耳热间, 我们彼此交换着这一年的喜乐烦恼, 互致慰藉与祝福, 新年就是在这样轻松惬意的氛围中不紧不慢地缓缓流淌而去。

《舌尖上的中国》曾这样描述过腊肉的味道: “这是盐的味道, 山的味道, 风的味道, 阳光的味道, 也是时间的味道, 人情的味道。这些味道, 才下舌尖, 又上心间, 让我们几乎分不清哪一个是什么, 哪一种是什么。”

是啊, 熏腊肉于我而言, 又岂止只是一种味觉上的享受? 更是一种烙印在心头的记忆。它早已在二三十个年头间化作醇厚烟火情, 承载着亲情的关怀与团聚的欢愉, 成为我漫长人生路上的慰藉与希望。



虎年兴旺(剪纸) 张著权